



MARSIPAN- & CHOKLADSEMLA

Klassiska, saftigt goda semlor med en elegant twist.

9 ST BULLAR

- 25 g rumstempererad färskjäst (blå)
- 2,5 dl rumstempererad mjölk
- 75 g mjukt, rumstempererat smör
- 1 dl strösocker
- 1 st rumstempererade ägg
- 1/2 msk nymortlad kardemumma
- 1/2 tsk salt
- ca 7 dl vetemjöl
- 1 st ägg + 1 msk vatten + 1 nypa salt att pensla bullarna med

CHOKLADMOUSSE

- 150 g mörk choklad ca 55%
- 2 äggulor
- 2 dl vispgrädde

MARSIPAN- OCH CHOKLADKRÄM

- 7 st Anthon Berg marsipanbröd à 40g
- 1 dl sötmandel (rostad och saltad)
- 1/4 dl mjölk
- 3/4 dl kakao

DEKORATION

- 200 g Mörk Choklad ca 77%
- Florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Bullar: Smula jästen i en bunke. Lös upp med mjölken.
2. Tillsätt därefter smör, strösocker, ägg, kardemumma och hälften av vetemjölet. Arbeta ihop till en kladdig deg.
3. Ha sedan i saltet och lite mjöl i taget tills du får en kladdig men hanterbar deg. Fortsätt knåda i 10 minuter med maskin på medelhastighet eller 20 minuter om du knådar för hand.
4. Dela degen i 9 lika stora delar om du vill göra medelstora semlor och 18 delar om du vill göra minisemlor. Kupa handen över en degbit i taget, tryck försiktigt mot bakbordet samtidigt som du rullar bollen inuti din kupade hand mot bordet tills du får en helt slät och fin boll.
5. Lägg bollarna på plåtar med bakplåtspapper med generöst mellanrum mellan dem. Plattatill dem lite lätt och täck med bakduk. Låt jäsa i 2-3 timmar. Du vet att de jäst tillräckligt när de är minst dubbelt så stora.
6. Sätt ugnen på 200 grader (över- och undervärme).
7. Pensla bullarna med en blandning på ägg, vatten och salt som du vispat ordentligt med penseln eller gaffel så att den är helt klumpfri.
8. Grädda bullarna i mitten av ugnen i ca 10-15 minuter eller tills de fått fin färg och är helt genomgräddade. Låt svalna på galler medan du gör fyllningarna.
9. Chokladmousse: Grovhacka den mörka chokladen och lägg den i en värmestålig skål. Smält chokladen över ett vattenbad eller i micron.
10. Blanda ner en äggula i taget i den varma chokladen. Rör om mellan varje äggula. Du kommer att få en chokladsmet som blir tjockare och tjockare.
11. Vispa grädden till mjuka toppar i en bunke med elvisp.
12. Blanda ner 1/3 av vispgrädden i chokladsmeten. Ha i den i resten av vispgrädden och vispa ihop till en jämn smet.



13. Låt chokladmoussen stelna i kylskåpet tills den får en spritsbar konsistens innan du fyller dina semlor med den.
14. Marsipan- och chokladkräm: Mixa ihop alla ingredienserna till marsipan- och chokladkräm i en matberedare. Godast blir det om den inte är helt slät, utan fortfarande har lite tuggmotstånd kvar från sötmandeln.
15. Montering och dekoration: Grovhacka den mörka chokladen och smält den över ett vattenbad. Låt svalna.
16. Öppna upp dina semmelbullar och doppa både botten och lock med smält choklad. Fyll semmelbullarna med marsipan- och chokladkräm och chokladmousse. Pudra med florsocker.